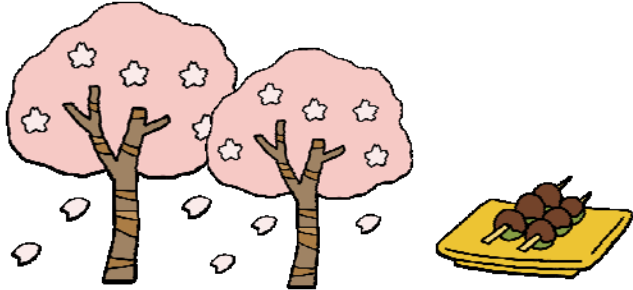





4月献立予定表

平成27年度

常総学院高等学校

					<p>4(土)</p> <p>チキンカレー サラダ 福神漬け カスタードプリン 牛乳</p>
<p>6(月)</p> <p>代 休</p>	<p>7(火)</p> <p>山菜ちらし寿司 串カツ さくら焼売 白菜の吉野煮 菜の花和え 漬け物 豚汁・ジョア</p>	<p>8(水)</p> <p>ごはん 天ぷら (えび・かき揚げ・野菜) 肉じゃが煮 胡麻和え 漬け物 味噌汁</p>	<p>9(木)</p> <p>ごはん じゃが芋のグラタン風 マヨタマカツ 根菜と豚肉の炒め物 からし和え 漬け物 キムチスープ</p>	<p>10(金)</p> <p>ごはん まぐろステーキカツ ミートボール ナポリタン 海藻サラダ 漬け物・ふりかけ 野菜スープ</p>	<p>11(土)</p> <p>ゆ と り の 日</p> 
<p>13(月)</p> <p>ごはん さばの味噌煮 ちくわの磯辺揚げ さつま揚げと野菜の煮物 中華もやし和え 漬け物・飲むヨーグルト ピリ辛味噌汁</p>	<p>14(火)</p> <p>ごはん 鶏肉のごま風味焼き じゃが旨コロッケ 中華味噌炒め かに風味サラダ 漬け物 中華風春雨スープ</p>	<p>15(水)</p> <p>ごはん 回鍋肉フライ 焼き餃子 肉と野菜のインド煮 マカロニサラダ 漬け物 味噌スープ</p>	<p>16(木)</p> <p>ごはん 銀鮭の塩焼き 春巻き2種 筑前煮 しめじ和え 漬け物 けんちん汁</p>	<p>17(金)</p> <p>ごはん メンチカツ グラタン 塩焼きそば 温野菜サラダ 漬け物 クラムチャウダー</p>	<p>18(土)</p> <p>ポークカレー サラダ 福神漬け フルーツ杏仁 牛乳</p>
<p>20(月)</p> <p>ごはん 和風ハンバーグ 野菜ソテー 豚肉と春雨の炒め物 ポテトサラダ 漬け物・ジョア わかめと玉子のスープ</p>	<p>21(火)</p> <p>ごはん マカロニグラタン イカフライ じゃが芋と昆布の煮物 ツナ和え 漬け物 あんかけかき玉汁</p>	<p>22(水)</p> <p>ごはん 鶏肉のスタミナ焼き ふんわり天 豚肉と大根の煮物 スパゲティサラダ 漬け物 ピリ辛スープ</p>	<p>23(木)</p> <p>竹の子ごはん 魚の南部焼き 揚げ焼売 切干大根の煮物 かつお風おひたし 漬け物 味噌汁</p>	<p>24(金)</p> <p>ごはん えびクリームコロッケ 野菜入り肉団子 ツナスパゲティ 青梗菜ソテー 漬け物 中華スープ</p>	<p>25(土)</p> <p>ゆ と り の 日</p>
<p>27(月)</p> <p>わかめごはん チーズオムレツ 唐揚げ 白身魚の酢豚風 中華サラダ 漬け物 味噌汁</p>	<p>28(火)</p> <p>ごはん エビフライ ひれかつ 厚揚げと野菜の煮物 春雨サラダ 漬け物 味噌汁</p>	<p>29(水)</p> <p>昭 和 の 日</p> 	<p>30(木)</p> <p>ごはん 玉子のココット 鶏の磯辺風香り揚げ 野菜と豚肉の甘酢炒め 中華くらげ和え 漬け物 ワンタンスープ</p>		

☆ 都合により献立を一部変更することがあります。ご了承ください。

給 食 の 流 れ



1 注文表の記入

場所 …… 職員室2F

時間 …… 10時までに記入

2 配膳について

衛生面に十分注意して、個人にあった量をよそってください。

3 後始末について

- ① 飯・汁物等の食べ残しは、ポリバケツに入れてください。
おかず(弁当箱)・ジャー・食缶でよそらず残ったものはそのまま戻してください。

② 食器について




茶碗・汁碗は残菜をポリバケツに捨て、それぞれ重ねてください。カレー皿は、残菜・スプーンを後始末してから重ねてください。

※割り箸・おしぼり・スプーン等はビニール袋に捨ててください

4月献立予定表

平成27年度

常総学院高等学校 (2学年)

					4(土) ポークカレー 野菜サラダ 福神漬け カスタードプリン 牛乳
6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)
代休	ごはん 焼き肉炒め ハムカツ・ぶり照焼き 八宝菜 菜の花おひたし 揚げたこ焼き 味噌汁・ジョア	ごはん 白身フライ・オムレツ ミニフランク 大根きんぴら 肉じゃが煮・オクラ和え マンゴーゼリー 春雨コーンスープ	ごはん ひれかつ 笹がきごぼう煮 和風スパゲティ コールスローサラダ ザーサイ・豆乳がんも 味噌汁	ごはん サーモン南部焼き チンジャオフライ 白菜辛し和え もやし味噌炒め 山菜炒り煮・大豆煮 味噌汁	ゆとりの日 
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)	18(土)
ごはん チーズハンバーグ エッグフライ メンマ炒め・大根あさり煮 きのこマリネ・味付おかか けんちん汁 飲むヨーグルト	ごはん 鶏の唐揚げ 煮物・もやし中華和え 小松菜ベーコンソテー 漬け物 ピリ辛こんにゃく 味噌汁	わかめごはん 天ぷら ひじき煮 春雨バンサンスー ポークビーンズ シソのみ山菜 八幡巻き・味噌汁	ごはん さばの味噌煮 クリームコロッケ 千草焼き・焼きうどん カリフラワーサラダ 白滝真砂煮 昆布佃煮・味噌汁	ごはん 豚ロースしょうが焼き オニオンリングフライ かに棒スティック 海藻サラダ・たいやき 麻婆茄子・鮭フレーク いんげん胡麻和え・味噌汁	チキンカレー ツナコーンサラダ 福神漬け フルーツ杏仁 牛乳
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)
ごはん ささみチーズカツ 若竹煮 塩焼きそば ロールキャベツ 黒豆・白菜おひたし 味噌汁・ジョア	ごはん オムレツマトソースかけ れんこんサラダ 野菜炒め・肉団子 パプリカソテー なめ茸 味噌汁	ごはん えびフライ わかけ中華和え 大根とこんにゃく田楽味噌 マッシュルームケチャップソテー 鶏そぼろ ポタージュ	ごはん 鶏肉塩麹・醤油麹漬け焼き 厚焼き玉子 キャベツフレーク和え 刻み昆布煮・大学芋 ほたて風味フライ 漬け物・味噌汁	ごはん メンチカツ・かに焼売 きんぴらごぼう すき焼き風煮 ポテトサラダ・ごま団子 野沢菜油炒め 味噌汁	ゆとりの日
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
ごはん とんかつ玉子あんかけ 野菜マカロニサラダ キムチ炒め さんま甘露煮 漬け物・よもぎ餅 味噌汁	ごはん あじフライ・ソーセージ チーズロールフライ ごぼう深川煮・肉詰いなり 春雨五目炒め わかめ酢味噌和え 梅ザーサイ・オニオンスープ	昭和の日 	ごはん 豆腐ハンバーグ和風あん イカフライ・春巻き 切干大根の煮物 ジャーマンポテト キャベツ胡麻和え ふききんぴら・味噌汁		

☆都合により献立を一部変更することがあります。ご了承ください。



給食の流れ

1 注文表の記入

場所 …… 職員室2F

時間 …… 10時までに記入

2 配膳について

衛生面に十分注意して、個人にあった量をよそってください。

3 後始末について

① 汁物等の食べ残しは、食缶にもどしてください。
おかず(弁当箱)・(ジャー)・食缶でよそらず残ったものはそのまま戻してください。

② 食器について

汁碗は残菜を食缶にもどし、重ねてください。
カレー皿は、残菜・スプーンを後始末してから重ねてください。

※ ③ 飲み物・デザートについて

飲み物・デザートの入っていた入れ物に関して、ダンボールは各クラスで処分し、発泡スチロール製・プラスチック製のものは返却してください。
飲食の終わった容器は、各クラスで処分してください。

※割り箸・おしぼり・スプーン等は各クラスで処分してください！